



Chioggia-Salat mit knusprigem Serrano

dazu Croûtons und Pflaumenchutney



ca. 40min



3-4 Personen

Ein Salat muss doch nicht unbedingt langweilig sein, oder? Das möchten wir gerne unter Beweis stellen: Chioggia-Bete trifft heute auf würzige Serrano-Chips, frischen Rucola, eingelegte Karottenstreifen und Croûtons, und verwandelt sich recht schnell in ein kunterbuntes Durcheinander. Für das gewisse Extra kommt noch leckeres Pflaumenchutney ins Spiel. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 2 Baguettebrötchen ¹
- 2 Chioggia-Beten
- 2 Karotten
- 4 Pck. Serranoschinken
- 200g Rucola
- 2 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ²

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ²
- 100ml Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb
- Alufolie

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Senf (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 692kcal, Fett 42.3g, Kohlenhydrate 49.0g, Eiweiß 27.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in ca. 1cm große **Croûtons** schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Bete** schälen und in dünne Scheiben schneiden, sodass das Muster sichtbar wird.



4. Serrano braten

Den **Serranoschinken** ohne Überlappen in eine große Pfanne legen und bei mittlerer Hitze in 3-5Min. knusprig braten (siehe auch Schritt 6), dabei ggf. portionsweise vorgehen. Aus der Pfanne nehmen und in mundgerechte **Serrano-Chips** zerbröseln.



2. Croûtons & Bete backen

Die **Bete** mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen und in Alufolie einwickeln. Die **Croûtons** und die **Bete** 7-10Min. im Ofen backen, bis die **Croûtons** goldbraun und knusprig sind und die **Bete** noch bissfest ist. **Tipp:** Wenn die **Bete** weicher sein soll, etwas länger im Ofen lassen.



5. Fertigstellen & servieren

4EL Olivenöl, **2EL Karottensud** und 1TL Senf zu einem **Dressing** verrühren. Die **Karotten** in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit dem **Rucola**, der **Chioggia-Bete**, den **Croûtons** und dem **Dressing** vermengen. Den **Salat** mit den **Serrano-Chips** und dem **Chutney** garniert servieren.



3. Karotten einlegen

Die **Karotten** schälen und mit einem Sparschäler längs in feine Bänder schneiden. 100ml Essig, 100ml Wasser, 1EL Zucker und 1 kräftige Prise Salz in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Die **Karotten** in den kochenden Sud geben, vom Herd nehmen und beiseitestellen.



6. Schinken backen

Wenn du den Schinken nicht in einer Pfanne braten möchtest, kannst du ihn auch auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und in ca. 5-7Min. im Ofen knusprig backen.